



阿拉家乡黄泥螺

□王志远

“浪逐桃花涌，螺生海腴丰。无知又无识，化雨竞蛟龙。”家乡老慈溪六十多公里海岸线，由钱塘江和曹娥江等河流及长江口泥沙冲击而成，海涂面积大而且土壤肥沃，尤其是龙山一带海涂土壤更是丰腴，因此海产资源十分丰富，其所产之泥螺个大、脂厚、膏润、体黄而略带透明，肉柔味美，品质压倒同类，为泥螺之最上品。龙山之泥螺，因其色黄而被称之为“黄泥螺”。为傍名牌，各地的泥螺也纷纷自称黄泥螺，“黄泥螺”也就成了泥螺的俗名。

家乡慈溪龙山的黄泥螺，因其个体大于同类其他地区的泥螺，故称“三北大泥螺”。相传家乡二卿（即旧时沪上金融巨子秦润卿和中江航运巨子虞洽卿）之一的虞洽卿，原名和德，其家住在伏龙山脚下。虞家境贫寒，幼小时曾拾泥螺谋生，待虞氏发家显赫时，家乡人给他按了个“大泥螺”的绰号，并用土语作歌道：“龙山阿德哥，绰号大泥螺，电话通宁波，火车通曹娥。”揶揄之中不乏一种自傲感。然而真正的龙山大泥螺，因近几年龙山一带填海移塘成了工业区，已几乎绝迹了。

家乡泥螺虽有“大泥螺”的称呼，却是小海鲜中形体最小的海鲜之一。有人形容泥螺：“肥如泽，鲜如屑。”鲜者少也，小也，形容泥螺如屑之小也。

粤港人自诩最识吃：“四条腿的除了桌椅板凳，二条腿的除了人，可以吃的东西，什么都吃。”粤港人吃的想象力真是了得，可就是不敢吃宁波的泥螺，尤其是新鲜的泥螺。这是因为泥螺体黏液及内脏中含有一种致过敏的毒素，一些易过敏的人，吃了未经腌熟或新鲜的泥螺可能产生面部浮肿，足趾僵硬症状，家乡人谓之“泥螺胖”。而泥螺早在宋代就有了采食的记载，家乡人体内自然就产生了抗体，一般都不会发生“泥螺胖”的过敏现象。个别人过敏了也不要紧，几天后症状会自行消失。所以相较于粤港人，还是家乡人识吃呀！

家乡人吃泥螺还讲究季节。史料记载：三北黄泥螺以农历三月“桃花泥螺”最佳。因桃花盛开时泥螺刚刚长发，体内无泥无菌，此时味乃美。中秋时节，因桂花盛开，故此时所产之泥螺称为“桂花泥螺”。品质虽不及“桃花泥螺”，然粒大体脂丰，也颇为鲜美。家乡泥螺的传统吃法，大都是醉泥螺。即将新捕拾到的泥螺，用海水洗净，放入容器，加盐后快速搅拌，静置若干时候，待泥螺死亡后，倒掉水分，再加盐，加黄酒腌渍，这样就可以将江海的精气神，凝聚到泥螺那一点方寸之间，从而还原泥螺原本的形态和鲜脆香美的滋味，让人欲罢不能。醉泥螺的另一个特点是，只要不开封，久储不坏。这样一年四季

都可吃到美味的泥螺了，出门在外的乡人吃上醉泥螺，也可一慰思乡之情了。

家乡人特别心仪用冯恒大或私家酿酒后的酒糟腌渍泥螺，或用酒糟烧新鲜泥螺。酒糟饱满的香、泥螺生腥的鲜，融合搭配在一起，应该称得上佳偶绝配了。泥螺除了腌醉、糟的吃法外，也可鲜食。捕捞到新鲜泥螺，用沸水一焯，拌以葱花、酱油，再浇淋上一勺滚烫的沸油，即成一道有浓郁乡土气息的“葱花泥螺”。螺壳薄如蝉翼，螺肉通体透明晶莹。趁热食之，鲜得飞起，不经意间，获得了世间真味。

新鲜泥螺与本地茄子同烧，是还原最本真家乡口味的传统烧法。“蔬菜”与鲜泥螺荤素搭配的另一道极致美味是，用当年新鲜晾干的菜蔬干（雅称万年青）烧泥螺。那味道真叫一个赞，但火候不易把握，烧过头，那就味同嚼蜡了，所以要急火猛烧。

笋麸花生、笋麸黄豆、笋麸咸齑（注：笋麸花生是鲜毛笋切成片、丁或丝，与花生米一起烤熟后的晒干制品，笋麸黄豆与笋麸咸齑类如笋麸花生的制法）或梅干菜烧泥螺是“山珍”与“海味”交融，配合人饕的又一道让你放不下筷子的美味佳肴。

家人对泥螺的喜爱程度简直就是热恋，一心一意不能自拔。就连烧个“凤凰顶百鸟（百鸟朝凤）”的菜肴，也要加醉泥螺或糟泥螺的卤汁。所谓凤凰，是选用不到一岁的童子鸡，将鸡入沸水中焯一下，去净血水，捞出洗净；取大砂锅一只，放入半月状的胡（核）桃肉数十片、葱结、姜块，加清水约2000克，在旺火上烧沸，放入鸡、绍酒20克，再沸时再稍加冷水，移至小火炖。待鸡炖熟，取出葱结、姜块，撇尽浮沫，保留蝶形之核桃肉，加入用洁净纱布包裹的若干醉泥螺或糟泥螺，并将象征百鸟的水饺、馄饨、蛋饺放在鸡的周围，待再烧沸，淋上鸡油即可。

此肴菜形美观，以柔配柔，以清入清，象征凤凰的鸡，象征百鸟的水饺、馄饨、蛋饺，象征蝴蝶半月状的核桃，与葱结、姜块、黄泥螺、黄酒同煮，原汤乳白醇厚，含浆糯润，特异非常。“百鸟朝凤”动人的传说，亦给此菜平添了绚烂的光彩，使食者闻之怦然心动，思绪翩翩。此菜一上桌香气弥漫，肉香中隐隐透出沁人心脾的螺香糟香，使食者胃口为之一振。食之，入口即化，齿舌生香，以致心灵和胃肠都为之一舒爽。

家乡人以最简单的食料泥螺，最简单的方法腌、醉、糟、炒、炖、煮汤等，烹制出千变万化、层出不穷的美味菜肴，这才是烹饪的最高境界。绝兮！阿拉家乡黄泥螺！

来一碗酸爽

□顾亚萍

前些天，有远方亲戚来甬作客，为尽地主之谊，自然在饮食上竭尽所能，多安排一些地方特色的菜式。我们宁波人向来喜爱吃东海里的海鲜，各种蟹虾、螺壳，用各种方法烹煮，其中少不了上一碗咸齑大汤黄鱼。

咸齑大汤黄鱼是用雪里蕻原料腌制的咸菜和新鲜的大黄鱼一起烹烧的。大黄鱼肉嫩味鲜少骨，自古有“琐碎金鳞软玉膏”之誉。雪里蕻咸菜色黄味酸，质地脆嫩，鲜美可口，有一种特殊的鲜香味。以这两种为主料烧制的咸齑大汤黄鱼，具有鱼肉嫩，菜香浓，清口鲜洁，营养丰富特点，备受我们宁波人青睐，是传统的宁波名菜。

宁波老话说“三日不吃咸齑汤，脚骨有眼酸汪汪”，可见咸齑之于我们宁波人是多么的深入人心。咸齑是用新鲜的雪里蕻菜腌制的。雪里蕻分春菜和冬菜两种。春菜，冬季播种，次年春季收割，清明前后腌制；冬菜，秋天播种，当年冬季收割，“霜降”前后腌制。过去一般人家都腌咸齑，记得小时候，等农家收割了冬菜，奶奶就会买来新鲜的雪里蕻，阴晾几个时辰，让它微黄（这样做雪菜才能鲜中带酸）。“七石缸”里铺一层雪里蕻，撒一层盐，铺了几层后，接着父亲用脚踩踏雪菜，从四周到中央，直到出卤。这样的动作重复着，等雪菜放满大半个缸后，踩踏出来的卤水没过雪菜，再用石头压住。咸齑石头因有一定的重量，能防止雪菜浮起，是促使雪里蕻变成咸齑的重要物质。“咸齑石头”是宁波人的一句俚语，过去把“咸齑石头”引申为一个人在家族或社会集体中的崇高地位和威望，因此有时候家族里的主事长辈不在家，有顽皮的小孩趁机闹腾和捣乱，这时我们就笑称为咸齑浮起来了。

咸齑腌好后，要过一月半月才能吃。宁波咸齑有两个著名产地，一是樟村贝母地菜，一是邱隘咸菜。宁波老话说“东乡一株菜，西乡一根草”，这株“菜”说的就是鄞东的雪菜，学名叫雪里蕻。鄞州东乡的土质和气候条件非常适合雪菜的栽培，“贝母地菜雪里蕻，邱隘咸齑名气隆”，新鲜的雪里蕻味稍带辛辣，需经过腌制食味才绝佳，邱隘咸齑尤其为上品。邱隘所出产的咸齑色泽金黄，风味独特，还有三个特点，一是菜梗多菜叶少，吃起来更有味道；二是嚼不出渣，很嫩；三是鲜中带酸，爽口。

现在生活水平提高了，再普通的家庭也不会拿咸齑当“长下饭”，但在宁波，咸齑几乎是每家常备之菜。咸齑，咸中带鲜，鲜而不腻，清洁爽口。因此不管与海鲜河鲜、肉禽蛋类配合烹调，永远能显示出它独特的味道。

总第6753期 配图 汤菁 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn